

ANTONIN RODET

Beaujolais A.C. 2017

JAHRGANG	2017
ANBAULAND	Frankreich
REGION / LAGE	Beaujolais
REBSORTE (N)	Gamay
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Gamay, die typische Rebsorte des Beaujolais liefert jugendlich, frische Rotweine, voll saftiger Frucht (Sauerkirsch, Himbeere) und sanften, runden Tanninen. .
EMPFEHLUNG	Ein Genuss zu Vorspeisen, leichten Gerichten, kalten Platten und zu französischen Käsevariationen.
SERVIERTEMP.	14 - 16 °C
INFO	Im südlichen Teil des Burgund erstreckt sich das Weinbaugebiet des Beaujolais. Auf den schiefer- und granithaltigen Böden wird fast ausschließlich die Rebsorte Gamay angebaut, die leichte, süffige und sehr fruchtige Weine hervorbringt, die jung getrunken werden sollten, aber auch über ein gutes Reifepotential verfügen. Das Erfolgsgeheimnis des Beaujolais liegt auch in der Art der Weinbereitung. Die besondere Vergärungsmethode nennt sich Maceration Carbonique, wodurch der Wein seine Fruchtigkeit erhält.



ANALYSE	Säure	5,5 g/l	Restzucker	3,7 g/l
----------------	-------	---------	------------	---------



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol	12 % vol
---------	----------

Inhalt / Fl. je Karton	1,0 L	6
-------------------------------	-------	---

EAN FI.	4008077451264
----------------	---------------